

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Judul Perancangan

Karya proyek desain ini berjudul “Perancangan Interior Restoran Maharani di Malang”. Adapun pengertiannya sebagai berikut :

a. Pengertian kata “Perancangan” adalah :

- Proses, cara, perbuatan merancang (mengatur segala sesuatu sebelum bertindak, mengerjakan atau melakukan sesuatu) untuk memecahkan masalah yang disertai dengan pemikiran yang kreatif guna mencapai hasil yang optimal (Pusat Bahasa Pendidikan Nasional, 1988).
- Merencanakan, menata, dan merancang ruang-ruang interior dalam bangunan (Ching, 1996).
- Proses menciptakan dan memecahkan masalah suatu bentuk dengan menambahkan, mengurangi, dan menggabungkan elemen-elemen yang ada (Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1989).

b. Pengertian kata “Interior” adalah :

- Bagian dalam bangunan, apapun dan bagaimanapun bentuknya bangunan itu, misalnya rumah, tempat tinggal, apartemen, hotel, perkantoran, sampai pada bangunan rumah sakit sekalipun (Suptandar, 1991).
- Bagian dalam gedung (ruang, dan sebagainya) (Pusat Bahasa Pendidikan Nasional, 2008).

c. Pengertian kata “Desain Interior” adalah :

- Suatu rancangan pada bagian dalam bangunan yang dilahirkan dari suatu konsep pemikiran seseorang atau lebih dari kemampuan kreativitas cipta, rasa dan karsa yang dimilikinya yang dituangkan/disusun dalam suatu bentuk/pola dua atau tiga dimensi (HDII,1987).

d. Pengertian kata “di” adalah :

- Kata depan yang menunjukkan tempat (Pusat Bahasa Pendidikan Nasional, 2008).

e. Pengertian kata “Surabaya” adalah :

- Ibukota propinsi Jawa Timur dan merupakan kota terbesar kedua di Indonesia setelah Jakarta (Ricklefs, 2008).

f. Pengertian “Perancangan Interior Restoran Maharani di Malang” adalah :

- Proses merancang interior Restoran Maharani di Kota Malang dengan menghadirkan gaya tropis yang bertujuan untuk memecahkan masalah desain pada restoran sesuai dengan permintaan klien.

1.2. Latar Belakang Permasalahan

Seiring dengan pertumbuhan bisnis restoran yang semakin pesat di Malang, persaingan bisnis juga semakin ketat. Para pemilik restoran terus memperbarui kebutuhan bisnisnya sesuai pasar. Restoran Maharani adalah salah satu restoran yang juga berusaha memajukan restorannya dengan cara ingin mengubah dan memperbaiki desain interior restorannya menjadi lebih baru, menarik dan nyaman.

Sebelumnya, restoran ini dibangun secara bertahap. Dibangun pada tahun 2000, dengan bangunan awal hanya satu lantai, lalu lantai kedua dibangun pada tahun 2003. Interior restoran yang baru masih dikelola secara umum dan banyak dilakukan perubahan pada penataan interior, sebagian besar belum melibatkan desainer. Oleh karena belum banyaknya melibatkan desainer, restoran ini memiliki masalah dalam hal distribusi pengunjung yang kurang merata dan hilangnya keasrian restoran karena ketidaksesuaian *ambience* yang ada dengan yang diharapkan. Selain itu, klien juga menginginkan pergantian suasana restoran yang sudah kuno menjadi yang lebih baru. Material-material yang ada juga akan di desain yang lebih kreatif dan tidak monoton agar gaya restoran dapat diterima oleh masyarakat modern di jaman sekarang.

1.3. Perumusan Masalah

- Bagaimana menciptakan/memperbarui *image* restoran dengan melibatkan desainer interior.
- Bagaimana merancang interior restoran dua lantai yang distribusi pengunjungnya pada tiap lantai merata pada tiap ruang.
- Bagaimana merancang interior restoran yang dapat mempertahankan keasrian dari suasana ruang dalam dan ruang luar dengan konsep tropis.

1.4. Tujuan Perancangan

- a. Merancang interior restoran dengan gaya tropis dan modern agar tidak terlihat ketinggalan jaman dan kalah dengan pesaing restoran lain.

- b. Merancang interior yang disesuaikan dengan permintaan dan kebutuhan klien.
- c. Merancang interior yang memiliki kesatuan antar ruang yang menarik, jadi para pendatang tertarik dan betah berada di restoran.

1.5. Manfaat Perancangan

- a. Bagi klien :
 - Klien mendapat desain interior restorannya yang diharapkan memiliki hasil yang lebih baik dibanding sebelumnya.
 - Klien mendapat desain interior restoran yang diharapkan sudah menjawab permasalahan desainnya.
- b. Bagi pengunjung restoran :
 - Pengunjung mendapatkan suatu pengalaman baru saat berada di restoran dengan nuansa suasana yang baru.
- c. Bagi desainer :
 - Desainer mendapatkan tambahan portofolio yang lebih baik yang sesuai dengan perkembangan pengetahuan pada setiap proyeknya.
 - Desainer mendapatkan ilmu pengetahuan lebih di proyek yang dikerjakan.
- d. Bagi *entrepreneurship* dalam bidang desain interior :
 - Bertambahnya perkembangan kreativitas di bidang desain interior.
 - Semakin berkembangnya bisnis desain interior di bidang desain interior.

1.6. Ruang Lingkup Perancangan

Ruang lingkup perancangan proyek desain restoran yang sedang dikerjakan, antara lain :

- a. Restoran menjual aneka ragam masakan Jawa di Kota Malang.
- b. Batasan-batasan desain adalah :
 - Jika ada penambahan detail interior, tidak disarankan terlalu banyak pada bagian plafon atau dinding bagian atas karena kurangnya ketelitian klien dalam mengelola *maintenance* pada area tersebut.
 - Klien menginginkan variasi material yang tidak sulit *maintenancenya*.
 - Klien mengizinkan adanya perubahan tata letak ruang yang bertujuan untuk meratakan distribusi pengunjung, tapi tidak ekstrim.
- c. Ruangan restoran yang di desain merupakan seluruh ruangan atau area yang berada di restoran tersebut dengan total luas bangunan $\pm 669 \text{ m}^2$.